


STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 4263

18 februari 2015

# Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossiers BGA Welsh Beef en BOB Saint-Nectaire

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicaties in Publicatieblad C 29 van 29 januari 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaande productdossiers, kan tot uiterlijk 29 maart 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag([1]).

***WIJZIGINGSAANVRAAG***

*VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD*

**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])**

**WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9**

**„WELSH BEEF”**

**EG-nummer: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013**

**BGA (X) BOB ()**

## 1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☐ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☐ Etikettering
☐ Nationale eisen –
☒ Andere (Gegevens controleorgaan)

## 2. Aard van de wijziging(en)

☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting
☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

## 3. Wijziging(en)

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) is een brancheorganisatie die verantwoordelijk is voor de ontwikkeling, verkoopbevordering en afzet van Welsh rood vlees. HCC is juridisch bevoegd




om op te treden als hoeder van de BGA Welsh Beef.
De voorgestelde wijzigingen hebben tot doel de leeftijd van het vee bij de slacht te wijzigen opdat ook jongere dieren in aanmerking komen.
Voorgesteld wordt het productdossier te wijzigen om de leeftijdsklasse waartoe runderen moeten behoren om in aanmerking te komen voor de BGA Welsh Beef, opnieuw vast te stellen. De in het huidige productdossier vastgestelde leeftijdsklasse wordt als te restrictief beschouwd omdat zij verhindert dat jongere dieren (die voor het overige wel aan het productdossier voldoen) in aanmerking komen voor de BGA. Met de voorgestelde wijziging wordt beoogd de leeftijd van runderen die voor de BGA Welsh Beef in aanmerking komen, te verlagen; alle andere vereisten in het productdossier blijven ongewijzigd. Teneinde een continue aanvoer van hoogwaardig rundvlees met de BGA Welsh Beef te waarborgen, de verschuiving in marktinvloeden te weerspiegelen en een positief effect op het milieu te sorteren, wordt voorgesteld de leeftijdsklasse te verlagen van 24 naar 12 maanden, zodat jongere dieren in aanmerking kunnen komen, maar tegelijk een overlapping met producten die als kalfsvlees in de handel worden gebracht, wordt voorkomen.
Met de voorgestelde wijziging wordt beoogd de volgende tekst toe te voegen aan de rubrieken „Beschrijving van het product” en „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” van het geregistreerde productdossier:
„De runderen worden geslacht op een leeftijd tussen 12 en 48 maanden en mogen niet hebben gekalfd”.
Deze wijziging zou resulteren in een productdossier met:

– een positief effect op de smaak van Welsh Beef
  Er is veel onderzoek gedaan naar het verband tussen de leeftijd bij het slachten en de smaak; de algemene conclusie luidt dat het vlees van jongere dieren vanwege de kwaliteiten van het collageen in het vlees malser is dan dat van oude dieren.
  De leeftijd bij het slachten in het productdossier van Welsh Beef zodanig wijzigen dat jongere dieren in aanmerking komen, zou dus een gunstig effect op de smaak van Welsh Beef hebben.
– een positief effect op de ecologische voetafdruk van Welsh Beef
  Door runderen sneller af te mesten (en te slachten) wordt een belangrijke bijdrage aan de vermindering van broeikasgasemissies door rundvee geleverd. Door een dier in minder dagen af te mesten voor de slacht, produceert het minder methaan via zijn normale spijsverteringsprocessen, met minder broeikasgasemissies als gevolg.
  De leeftijd bij het slachten in het productdossier van Welsh Beef zodanig wijzigen dat jongere dieren in aanmerking komen, zou dus een gunstig effect op de ecologische voetafdruk van Welsh Beef hebben.
– oog voor de groeiende vraag naar Welsh Beef van hoge kwaliteit bij consumenten, retailers en de exportmarkt
  Uit onderzoek is gebleken dat consumenten rundvlees van dieren van jonger dan 24 maanden lekkerder en malser vinden. Om in te spelen op de eisen van de markt en ervoor te zorgen dat Welsh Beef een lekker en mals kwaliteitsproduct is, worden runderen in Wales efficiënter opgefokt en op jongere leeftijd geslacht.
  Door de leeftijd bij het slachten in het productdossier van Welsh Beef zodanig te wijzigen dat jongere dieren in aanmerking komen, wordt tegemoetgekomen aan de toenemende vraag van consumenten naar Welsh Beef van hoge kwaliteit.

In de inkooppatronen van verscheidene retailers (die goed waren voor bijna negentig procent van de verkoop van rood vlees in Groot-Brittannië in 2011) is het aandeel jongere runderen toegenomen. Volgens het huidige inkoopbeleid van de zeven grootste retailers in het Verenigd Koninkrijk moet het vee worden geslacht op een leeftijd van minder dan 30 maanden, en de grootste retailer onder hen schrijft voor dat het vee voor zijn hoogste kwaliteitsklasse op een leeftijd van minder dan 24 maanden moet worden geslacht. Verwacht wordt dat de trend om jonger rundvee af te nemen zich bij de retailers zal doorzetten, aangezien zij in toenemende mate aan de vraag van de consument naar milieuvriendelijk en hoogwaardig rundvlees willen voldoen.
Overige wijzigingen:
Wijzigingen van de gegevens van het controleorgaan: deze zijn nodig om de informatie over het controleorgaan dat voor de BGA Welsh Beef is aangewezen, bij te werken.
De gegevens van het betrokken controleorgaan zijn toegevoegd ter vervanging van de eerder genoemde instantie.

## ENIG DOCUMENT

### *VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD*

**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])**

**„WELSH BEEF”**



**EG-nummer: UK-PGI-0205-01136-30.7.2013**

**BGA (X) BOB ()**

## 1. Naam

„Welsh beef”

## 2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

## 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

### *3.1. Soort product*

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

### *3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Welsh beef” is de benaming voor karkassen of stukken vlees van in Wales geboren en gemeste runderen die niet hebben gekalfd. Producenten van „Welsh beef” streven naar een indeling van geslachte dieren in bevleesdheidsklasse R of beter en vetheidsklasse 4L of magerder. Zie onderstaande tabel.

Streefindeling voor „Welsh beef” in het Europ-indelingsschema voor geslachte dieren

| | | Vetheidsklasse | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4L | 4H | 5L | 5H |
| Bevleesdheid | E | x | x | x | x | | | |
| | U+ | x | x | x | x | | | |
| | -U | x | x | x | x | | | |
| | R | x | x | x | x | | | |
| | O+ | | | | | | | |
| | -O | | | | | | | |
| | P+ | | | | | | | |
| | -P | | | | | | | |

Historisch gezien waren de belangrijkste traditionele runderrassen van Wales de Welsh Black en Hereford. Deze rassen vormen tot op heden de basis van de Welshe rundvleessector. „Welsh beef” is afkomstig van de traditionele Welshe rassen en van kruisingen van deze rassen met elkaar of met andere erkende rassen.

De runderen worden geslacht op een leeftijd tussen 12 en 48 maanden en mogen niet hebben gekalfd. Ter bescherming van het handelsmerk en de authenticiteit van de BGA „Welsh beef” worden de runderen geslacht en verwerkt door slachthuizen/uitsnijderijen die zijn erkend volgens het controlesysteem van de Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC). Het HCC-controlesysteem garandeert dat al het rundvlees met de BGA „Welsh beef” voldoet aan het productdossier. Alle slachthuizen en uitsnijderijen die de aanduiding „Welsh beef” willen gebruiken, moeten aan het door HCC aangestelde controleorgaan jaarlijks aantonen dat hun rundvlees voldoet aan het BGA-productdossier en dat het bedrijf werkt conform de richtsnoeren voor de beste praktijk. HCC verricht ook steekproeven ter controle van de erkenning van slachthuizen/uitsnijderijen en van het gebruik van het certificaat voor het handelsmerk van de BGA „Welsh beef”.

Na slachting en opmaak mag het rundvlees worden verkocht als het hele dier, als het halve dier, als deelstuk (voor-/achtervoet) of als stukken rundvlees (inclusief gehakt).

Over het geheel genomen biedt het geslachte dier een bolronde aanblik, met een zeer goede spierontwikkeling en een brede, dikke rug die overgaat in een welgevleesde schoft. De goed ontwikkelde spieren zijn stevig, met een losse en regelmatige textuur en hebben in het algemeen een dieprode kleur met geelwit vet. Over het algemeen is vlees van jongere dieren malser dan dat van




oudere dieren vanwege de kwaliteiten van het collageen in het vlees. Het vlees is doorgaans mooi doorregen.

### *3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

–

### *3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Het vee wordt volgens de traditionele veehouderijpraktijken van de Welshe veeteelt extensief op grasland gehouden in het geografische gebied.
Indien er voeder wordt gebruikt ter aanvulling van weidegras, is dat voeder zo mogelijk van binnen het geografische gebied afkomstig.

### *3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Iedere producent controleert de eigen runderen die extensief op natuurlijke graslanden worden gehouden. De dieren worden aan slachthuizen verkocht op basis van het geslacht gewicht of op veemarkten. Het vlees moet afkomstig zijn van runderen die zijn geboren en gemest in Wales en die geslacht/verwerkt zijn door volgens het HCC-controlesysteem erkende slachthuizen/uitsnijderijen. De dieren worden geslacht en opgemaakt in het slachthuis volgens de erkende branche-eisen of conform de wettelijke verplichtingen of de voorschriften van de afnemer.
Slachthuizen en uitsnijderijen die in aanmerking komen voor erkenning volgens het HCC-controlesysteem hoeven niet noodzakelijk in het afgebakende geografische gebied (Wales) te liggen.
Voor de traceerbaarheid van het product wordt in elke fase van het productieproces een register bijgehouden. In de slachthuizen worden het slachtnummer, de slachtdatum, gegevens met betrekking tot de indeling en het koude karkasgewicht geregistreerd. Deze informatie wordt door middel van een etiket op het karkas aangebracht en is beschikbaar voor controle door HCC.

### *3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

–

### *3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De geografische aanduiding „Welsh beef” moet samen met het door HCC geregistreerde handelsmerk voor Welsh beef en het BGA-logo worden aangebracht op geslachte dieren, delen van geslachte dieren of stukken vlees.

## 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Heel Wales.

## 5. Verband met het geografische gebied

### *5.1. Specificiteit van het geografische gebied*

De Welshe rundveehouderij is uitvoerig gedocumenteerd door de belangrijke plaats die zij sinds de tijd van de Kelten, de Romeinen en de Normandiërs tot op heden inneemt. In „The Drovers’ Roads of Wales” en „Medieval Wales” van Hewitt komen tal van historische verwijzingen naar de Welshe veeteelt voor.
Een onderscheidend kenmerk van „Welsh beef” is dat het vee graast op het door het vochtige en milde klimaat en de plaatselijke omstandigheden in Wales rijkelijk aanwezige natuurlijke grasland.
Wales wordt omgeven door een duizend tweehonderd kilometer lange kustlijn en in het binnenland is er een weids en bergachtig landschap waar bergen, heuvels, valleien en meren naadloos in elkaar overgaan. Mede door de typische overvloed aan regen in het gebied is Wales uitermate geschikt voor de productie van natuurlijk grasland. Het uitwaaierende smaragdgroene grastapijt dat are na are is geweven met mals groen gras, draagt in combinatie met de heide en de geurige inheemse wilde kruiden bij tot de uitgesproken smaak van „Welsh beef”.

### *5.2. Specificiteit van het product*

Doordat enkel runderen die zijn geboren en gemest in Wales, de BGA „Welsh beef” mogen voeren,




wordt een direct verband tot stand gebracht tussen het product en het geografische gebied waar het wordt geproduceerd.
Om de consument een constante kwaliteit te bieden, mogen de runderen niet hebben gekalfd en moeten ze worden geslacht op een leeftijd van 12 tot 48 maanden. Producenten van „Welsh beef" streven naar een indeling van geslachte dieren in bevleesdheidsklasse R of beter en vetheidsklasse 4L of magerder.
Een onderscheidend kenmerk van „Welsh beef" is te danken aan de invloed van de traditionele rassen die tot op heden de basis vormen van de Welshe rundvleessector, waarvan „Welsh beef" afkomstig is. Het vlees moet afkomstig zijn van runderen die zijn geslacht/verwerkt in erkende slachthuizen/uitsnijderijen. De dieren worden geslacht en opgemaakt in het slachthuis volgens de erkende branche-eisen of conform de wettelijke verplichtingen of de voorschriften van de afnemer.

### *5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De producenten van „Welsh beef" kunnen bogen op een aantal concurrentievoordelen. De traditionele rassen worden in een ideale omgeving opgefokt volgens beproefde houderijmethoden aangevuld met moderne foktechnieken. De unieke eigenschappen en de specificiteit van „Welsh beef" zijn hiervan het gevolg.
Dankzij hun unieke veehouderijmethode, hun vakkundige beheer van het grasland en de manier waarop zij de natuurlijke troeven van het landschap uitspelen, produceren veeboeren in heel Wales voornamelijk op kleine familiebedrijfjes jaar na jaar en generatie na generatie rundvlees van de hoogste kwaliteit. Door hun toewijding en noeste arbeid wordt al eeuwenlang op de meest efficiënte en milieubewuste manier en volgens de hoogste kwaliteitsnormen geproduceerd en hebben het landschap, de cultuur en de identiteit van Wales vorm gekregen.
De boerderijen in de regio zijn doorgaans familieboerderijen met een gemengde veestapel bestaande uit schapen en rundvee. De veebedrijven in Wales zijn gemiddeld kleiner dan die in heel het Verenigd Koninkrijk. De kleinere gemiddelde bedrijfsomvang wordt weerspiegeld in kleinere rundveebeslagen en in het personeelsbestand. De veehouderijtechnieken van de Welshe veehouder zijn doorgegeven van generatie op generatie. Iedere producent beheert eigen runderen en laat ze extensief op natuurlijke graslanden grazen. De dieren worden aan slachthuizen verkocht op basis van het geslacht gewicht of op veemarkten. Voor de traceerbaarheid van het product wordt in elke fase van het productieproces een register bijgehouden.
Cruciaal voor een voorspoedige gang van zaken bij de productie van „Welsh beef" is het efficiënt aankweken van en omgaan met gras. In vele delen van Wales schieten tussen de graslanden heide en geurige inheemse wilde kruiden op, die samen bijdragen tot de specificiteit van „Welsh beef". Welshe veehouders krijgen wereldwijd erkenning voor hun vaardigheden op het gebied van graslandbeheer en vallen er geregeld mee in de prijzen.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006[4])
Het huidige productdossier voor de BGA „Welsh beef" is te vinden op:
https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
[3] Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
[4] Zie voetnoot 3.

## Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 29/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag[1]

### *WIJZIGINGSAANVRAAG*

*VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD*

**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen[2]**




**WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9**

**„SAINT-NECTAIRE”**

**EG-nummer: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012**

**BGA () BOB (X)**

## 1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☒ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☒ Nationale eisen
☐ Overige: controle

## 2. Aard van de wijziging(en)

☐ Wijziging van het enige document of de samenvatting
☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

## 3. Wijziging(en)

### *Rubriek „Beschrijving van het product”*

Er worden enkele gegevens met betrekking tot de intrinsieke kenmerken van het product (gestremde melk, onverhitte, gefermenteerde en gezouten kaas) toegevoegd om de beschrijving nauwkeuriger te maken en aldus de controles te vergemakkelijken.
Het minimumgehalte aan droge stof van de „Saint-Nectaire”-kaas aan het einde van de rijping is van 52% tot 50% teruggebracht. Volgens verschillende teksten uit de 20e eeuw heeft dit gehalte in de loop der tijd immers verschillende schommelingen gekend, gaande van 50% tot 56%. De gevraagde wijziging heeft tot doel het soepele en smeuïge karakter van de kaas te garanderen, zonder daarbij de essentiële organoleptische kenmerken van het product aan te tasten. Ze is onontbeerlijk voor de productie op de boerderij, waar de kaas wordt vervaardigd met rauwe volle melk die geen standaard-vetgehalte heeft, waardoor zich plotse variaties kunnen voordoen in de samenstelling van de van één kudde afkomstige melk en in de fabricage na elke melksessie.
Het gehalte aan droge stof van ongerijpte („witte”) kaas die wordt verkocht met het oog op verdere rijping, was op minstens 48% vastgesteld; nu wordt dit gehalte geschrapt aangezien is geconstateerd dat vooral de droogomstandigheden van de witte kaas voordat die de kelder ingaat om te rijpen, van doorslaggevend belang zijn. Daarom zijn die omstandigheden, die nodig zijn voor een goede rijping, nader omschreven in de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product” (duur van de droging is ten minste 24 uur, bij een temperatuur van 6 tot 10 °C).
De schattingen van de doorsnede, de hoogte en het gewicht van de kaas zijn vervangen door minimum- en/of maximumwaarden aan de hand waarvan het product duidelijker kan worden omschreven en de controle wordt vergemakkelijkt. Zo wordt de grote „Saint-Nectaire” beschreven als een „licht afgeplatte cilinder met een doorsnede van 20 tot 24 cm, een hoogte van 3,5 tot 5,5 cm en een gewicht van niet meer dan 1,850 kg”, in plaats van „in de vorm van een platte cilinder met een doorsnede van ongeveer 21 cm, een hoogte van ongeveer 5 cm en een gewicht van ongeveer 1,7 kg”. Voor de kleine „Saint-Nectaire” vervangt de beschrijving „een doorsnede van 12 tot 14 cm, een hoogte van 3,5 tot 4,5 cm” de vermelding „een doorsnede van ongeveer 13 cm met een hoogte van 3,5 cm” en wordt „weegt ongeveer 600 g” vervangen door „en een gewicht van niet meer dan 0,650 kg”. De minimale rijpingsperiode voor een grote kaas nadat deze in de kelder is gelegd, wordt van drie weken op 28 dagen gebracht. Die verlenging met één week draagt bij tot de versterking van de organoleptische kenmerken van het product. De minimale rijpingsperiode voor een kleine kaas nadat deze in de kelder is gelegd, blijft ongewijzigd.
De beschrijving van de korstvorming wordt verduidelijkt aan de hand van de ervaring die door smaakjury's is verzameld. Daarom vervangen de zinnen „De kaaskorst is aan beide zijden gelijk en vertoont gelijkmatige schimmelvorming. De kleur van de schimmel is, naargelang van het rijpingssta-

dium, wit, bruin of grijs. Door de schimmel heen kan een roomkleurige tot oranje achtergrondkleur zichtbaar zijn, met eventueel een geel en/of rood waas. Kazen die egaal wit, egaal oranje of egaal zwart zijn, komen niet in aanmerking.” de zin „De met een waas bedekte korst heeft overal vlekken in de vorm van een wit, geel of rood waas, afhankelijk van het rijpingsstadium”. Deze beschrijving bestrijkt de uiteenlopende situaties die zich traditioneel kunnen voordoen, maar sluit uitwassen uit.
De organoleptische beschrijving van het product is verduidelijkt met behulp van een groter aantal beschrijvende termen die de smaakcomplexiteit van de „Saint-Nectaire” beter tot haar recht doen komen: „De smaak is uitgesproken, licht gezouten, met diverse melksmaken (verse melk, room, boter) en aroma’s die zijn vrijgekomen uit de rijpingsomgeving (de kelder, het stro waarop de kaas is gerijpt, aarde of onderhout), met vaak een subtiele toets van hazelnoot.”.
Tot slot wordt aangegeven in welke vormen de „Saint-Nectaire” mag worden versneden (het is mogelijk de kaas in porties aan te bieden maar daarbij moet altijd een stuk van de korst behouden blijven). Rekening houdend met de voortdurende evolutie van de wijze waarop kaas wordt genuttigd, vormen deze verduidelijkingen een kader om uitwassen op het gebied van versnijdingen te voorkomen.

### *Rubriek „Bewijs van de oorsprong”*

De aangebrachte wijzigingen houden verband met de hervorming van de controleregeling voor oorsprongsbenamingen, die is ingevoerd naar aanleiding van ontwikkelingen in de nationale regelgeving. Met name is een identificatieverklaring vereist voordat aan de exploitanten een vergunning wordt verleend waarmee wordt erkend dat zij voldoen aan de eisen van het productdossier met betrekking tot het merkteken dat zij op hun producten aanbrengen om het daarmee gepaard gaande voordeel te genieten. Het productdossier wordt gecontroleerd aan de hand van een controleplan dat door de controlerende instantie wordt opgezet. Het productdossier vermeldt de inhoud van de aangiften die voor de kennis en de opvolging van de producten nodig zijn, alsmede de voorschriften voor het doorsturen van die aangiften.
De documenten en de registraties die nodig zijn voor de traceerbaarheid en de controle van de productieomstandigheden worden eveneens nader omschreven, evenals de voorschriften voor de controle van de productkenmerken.
De kenmerken van de identificatiemerken die voor de „Saint-Nectaire” worden gebruikt, zijn veranderd:
– de afmetingen zijn licht gewijzigd. Zo hoeft de grote doorsnede van het ellipsvormige merk dat wordt aangebracht op kazen die op de boerderij worden vervaardigd, niet langer 72 mm te zijn maar slechts 45 mm, en de kleine doorsnede niet langer 38 mm maar 30 mm. De zijkant van het vierkante merk dat wordt aangebracht op kazen die in een zuivelbedrijf worden vervaardigd, hoeft niet langer 45 mm lang te zijn, maar 35 mm;
– de plaatsindeling van de gegevens op het merkteken is anders;
– het nummer van de kaas is toegevoegd. Elk merkteken draagt nu een individueel identificatienummer, dat jaarlijks opnieuw vanaf nul begint, zodat de kazen beter traceerbaar zijn.

Er wordt verduidelijkt dat de identificatietekens door de groepering worden verstrekt aan elke fabrikant die over een vergunning beschikt, en dat ze aan de fabrikant worden ontnomen wanneer diens vergunning wordt geschorst of ingetrokken. De identificatietekens worden dus verstrekt aan alle fabrikanten die het productdossier naleven.
De traceerbaarheid van de „Saint-Nectaire”-kazen via het aanbrengen van genummerde tekens wordt toegelicht (bijhouden van registers).

### *Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”*

De definities van kudde, melkkoeien en vaarzen in de zin van het productdossier zijn toegevoegd om nauwkeurig aan te geven op welke dieren de in het productdossier vastgelegde productieomstandigheden van toepassing zijn en om op die manier de controles te vergemakkelijken. Doordat vanaf 1 januari 2015 de verplichting wordt ingevoerd dat de melkkoeien die de melk produceren waarmee de „Saint-Nectaire” wordt gemaakt, geboren moeten zijn of moeten worden gehouden in het in punt 4 van het enig document omschreven gebied, kan ervoor worden gezorgd dat de dieren beter zijn aangepast aan de specifieke omgeving van het middelgebergte, aan de levensomstandigheden in dat milieu en aan de voeding, des te meer omdat er geen eisen worden gesteld op het gebied van het ras. Deze verplichting maakt het ook mogelijk om bijzondere aandacht te besteden aan de selectie van dieren die geen drager zijn van ziekteverwekkende kiemen, wat belangrijk is voor kaas met deze oorsprongsbenaming, waarvoor deels rauwe melk wordt gebruikt. Wel kan de bevoegde nationale overheid de verplichting dat de melkkoeien in het gebied moeten zijn geboren en daar moeten worden gehouden, om sanitaire redenen of voor de rassen Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française en Brune, waarvan slechts kleine aantallen dieren in het gebied aanwezig zijn en waarvoor de vraag naar dieren hoger kan zijn dan het aanbod, tijdelijk opheffen op grond van uitvoerig gemotiveerde redenen. Zoals bekend zijn de genoemde rassen beter aangepast aan bergstreken, zodat zij beantwoorden aan de eis van aanpassing aan het geografische milieu. Bovendien moeten zij

beantwoorden aan dezelfde productievoorwaarden als de koeien van andere rassen zodra zij aanwezig zijn op een bedrijf dat de BOB „Saint-Nectaire” vervaardigt, meer bepaald aan de voorwaarde in verband met de minimale beweidingsduur.
De productievoorwaarden voor de melk worden uitvoerig beschreven. Zo wordt gepreciseerd dat ten minste 90% van het grasland van het bedrijf moet bestaan uit blijvend grasland, dat het basisrantsoen van de melkkoeien uitsluitend mag bestaan uit gras dat afkomstig is van het in punt 4 van het enig document omschreven gebied, dat de dieren ten minste 140 dagen per jaar moeten grazen en dat bijvoedering beperkt moet zijn tot maximaal 30% van het totale rantsoen. Op die manier wordt duidelijk aangegeven dat de voeding van de dieren overwegend uit vers of gedroogd gras bestaat, waardoor het verband tussen de oorsprong van de melk en de specificiteit van de kaas wordt onderstreept. De veebezetting op het voederareaal van de bedrijven mag maximaal 1,4 GVE per hectare bedragen en de toevoeging van meststoffen is beperkt (jaarlijks mogen er maximaal 130 stikstofeenheden per hectare worden verspreid en ook worden er voorwaarden voor het aanbrengen van organische meststoffen vastgesteld) om ervoor te zorgen dat de koeien optimale voeding krijgen door te grazen in permanent grasland met een gevarieerde flora. Vanaf 1 mei 2017 mogen de melkkoeien geen gefermenteerd voeder meer krijgen. De grondstoffen en additieven die als bijvoeding zijn toegestaan, worden op een positieve lijst geplaatst. Er is een bepaling opgenomen betreffende het verbod op ggo’s zodat het traditionele karakter van het voer behouden blijft.
De voorschriften voor het onderhoud van de melk- en koelapparatuur en de minimale uitrusting waarover de kaasmakerij moet beschikken, worden nader omschreven. De melk mag ten hoogste 48 uur op de boerderij worden bewaard (maximaal vier melksessies), en ten hoogste 24 uur (maximaal twee melksessies) wanneer er rauwmelkse kaas wordt vervaardigd. Met deze bepalingen kan worden voorkomen dat de melk aan kwaliteit inboet, en wordt ervoor gezorgd dat de kenmerken van de kaas behouden blijven. Bovendien heeft het scheiden van de melk tot doel om de controle op de naleving van het productdossier te vergemakkelijken en de traceerbaarheid te garanderen.
De voorschriften voor de warmtebehandeling en de melkstandaardisatie worden gepreciseerd om de praktijken die aan de verwerking van de melk voorafgaan, beter te reguleren.
Er zijn verschillende bepalingen toegevoegd die het gebruik van bepaalde behandelingen en additieven voor de kazen regelen: verbod op het concentreren van melk door gedeeltelijke verwijdering van het waterige gedeelte voordat de melk coaguleert, positieve lijst van toegestane ingrediënten, hulpmiddelen bij de bereiding of additieven, verbod op bewaring van melkgrondstoffen, halffabricaten of wrongel op een negatieve temperatuur en verbod op bewaring van de verse kaas en de rijpende kaas onder gewijzigde atmosfeer. Er is geconstateerd dat nieuwe technieken, waarvan er een aantal betrekking hebben op behandelingen en additieven, zoals microfiltratie, gedeeltelijke concentratie van de melk of rijpingsenzymen, gevolgen zouden kunnen hebben voor de kenmerken van de „Saint-Nectaire”. Met name blijkt het gebruik van bepaalde enzymadditieven niet verenigbaar te zijn met het behoud van de essentiële eigenschappen van de „Saint-Nectaire”. Het is nodig gebleken om in het productdossier een nadere beschrijving te geven van de huidige praktijken in verband met de toepassing van behandelingen en het gebruik van additieven voor de melk en in de kaasmakerij, om te voorkomen dat in de toekomst andere praktijken, die niet aan voorschriften onderworpen zijn, afbreuk zouden doen aan de kenmerken van de „Saint-Nectaire”.
De zin „De warme melk met stremsel dikt aan in een houten kuip die „baste” of „gerle” wordt genoemd”, is verwijderd. Voorts wordt nader omschreven hoe de melk moet worden bewaard en gestremd. De „Saint-Nectaire” wordt vervaardigd door landbouwbedrijven maar ook door zuivelbedrijven: in het tweede geval wordt de melk pas na koele bewaring en inzameling gebruikt. De melk wordt dan opnieuw verwarmd voor de stremming. Het stremmen van de melk gebeurt vrijwel niet meer in „bastes” of „gerles” (houten kuipen), maar wel in kuipen van roestvrij staal.
De stappen in het productieproces van de „Saint-Nectaire”-kaas worden nauwkeuriger beschreven. Zo worden de temperatuur waarbij het stremsel wordt toegevoegd, de duur van de coagulering, de afmeting van de vormen, de duur van het persen, de duur en temperatuur van de droging en de periode tussen de stremming en de opslag in de kelder vastgesteld om de productiestappen beter te reguleren. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen vervaardiging op de boerderij en vervaardiging in een zuivelbedrijf omdat er een verschil is wat betreft de gebruikte melksoorten (mengeling van melk van verschillende kudden en koele bewaring in het zuivelbedrijf, melk van één kudde die onmiddellijk na het melken wordt verwerkt op de boerderij) en de gebruikte apparatuur. Door deze handelingen te reguleren kan de kwaliteit van de kazen en de vakkennis van de kaasmakers worden behouden.
De zorg die tijdens de rijping aan de kaas moet worden besteed, wordt beter omschreven: verplichting om de kaas ten minste tweemaal per week te wassen en ten minste eenmaal per week te borstelen en om te keren. Het gebruik van kleurstoffen voor de korst, die oorspronkelijk waren samengesteld uit aarde met een hoog ijzeroxidegehalte die werd gebruikt om de kazen te borstelen en op die manier de ontwikkeling van ongewenste schimmels te voorkomen, is verboden aangezien er nu mogelijkheden bestaan om de rijping beter te beheersen. De temperatuur van de kelder moet tussen 6 en 12 °C liggen, met een relatieve vochtigheid van ten minste 90%. De traditionele regels voor de rijping zijn op die manier verduidelijkt. Deze voorschriften moeten er met name voor zorgen dat een product wordt verkregen met een korst die voldoet aan de beschrijving in de rubriek „Beschrijving van het product”. Ook de uitrusting van de kelders, het onderhoud van de dragers, het rijpingsmaterieel en de verzor-




gingsproducten zijn nauwkeuriger beschreven, aangezien dit allemaal bijdraagt tot het behoud van de gunstige omstandigheden waarin de „Saint-Nectaire” kan rijpen.
Om de controles te vergemakkelijken is een definitie van witte kaas toegevoegd. De voorwaarden voor het invriezen van witte kaas worden eveneens verduidelijkt. Zo wordt het volgende bepaald: de maximale vriesduur (tien maanden), de verpakking van de kazen tijdens de periode van invriezing, de etikettering van de ingevroren witte kazen en de uitrusting van de ruimten waar de ingevroren kazen worden opgeslagen. De perioden waarin de kazen worden ingevroren en ontdooid zijn nader omschreven: zij moeten worden ingevroren tussen 1 april en 31 juli en ontdooid voor 31 maart van het volgende jaar. Invriezen is dus een manier om kazen te bewaren die zijn vervaardigd op het ogenblik dat de melkkoeien worden geweid en vers gras eten, zodat de kazen vervolgens gespreid over het jaar kunnen beginnen rijpen en ze pas klaar zijn op een ogenblik waarop er meer kaas wordt verbruikt (met name in de maand december). Deze praktijk heeft geen invloed op de kenmerken van de „Saint-Nectaire”.

### *Rubriek „Etikettering”*

De verplichting om het INAO-logo aan te brengen is afgeschaft conform de ontwikkelingen van de nationale regelgeving. Ze is vervangen door een verplichting om het BOB-symbool van de Europese Unie aan te brengen.
De vermeldingen op de etikettering die, los van de bij wet verplichte vermeldingen, met de oorsprongsbenaming mogen worden gecombineerd, worden opgesomd in een positieve lijst om de leesbaarheid voor de consument te verbeteren en de controles te vergemakkelijken.
Er is bepaald dat het vervaardigingstype op het etiket moet worden vermeld in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het lettertype voor de benaming „Saint-Nectaire”; bedoeling hiervan is de consument dankzij een vlottere identificatie van de producten betere informatie te geven en de controles te vergemakkelijken.

### *Rubriek „Nationale eisen”*

Overeenkomstig de nationale hervorming van de controleregeling voor oorsprongsbenamingen is een tabel toegevoegd die de belangrijkste te controleren punten van het productdossier bevat, alsmede de methoden om die punten te evalueren.

### *Overige*

– **Controle:**
  de contactgegevens van de controle-instanties zijn geactualiseerd.

## ENIG DOCUMENT

### *VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD*

**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])**

**„SAINT-NECTAIRE”**

**EG-nummer: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012**

**BGA () BOB (X)**

### 1. Naam

„Saint-Nectaire”

### 2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

### *3.1. Productcategorie*

Klasse 1.3 Kaas

### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Saint-Nectaire" is een kaas die uitsluitend wordt gemaakt met gestremde koemelk. Het is een halfharde, geperste, onverhitte kaas die wordt gefermenteerd en gezouten. Deze kaas bevat na volledige droging ten minste 45 g vet op 100 g kaas. Het gehalte aan droge stof mag niet lager zijn dan 50 g op 100 g gerijpte kaas.
De kaas heeft de vorm van een licht afgeplatte cilinder met een doorsnede van 20 tot 24 cm, een hoogte van 3,5 tot 5,5 cm en een gewicht van niet meer dan 1,850 kg. Na de plaatsing in een kelder rijpt de kaas gedurende minstens 28 dagen.
De „Saint-Nectaire" kan ook worden vervaardigd in een kleinere versie, met een doorsnede van 12 tot 14 cm, een hoogte van 3,5 tot 4,5 cm en een gewicht van niet meer dan 0,650 kg. In dat geval rijpt hij gedurende minstens 21 dagen na plaatsing in een kelder.
De kaas is soepel en smeuïg en buigt als je er met een vinger in drukt. De kaaskorst is aan beide zijden gelijk en vertoont gelijkmatige schimmelvorming. De kleur van de schimmel is, naargelang van het rijpingsstadium van de kaas, wit, bruin of grijs. Door de schimmel heen kan een roomkleurige tot oranje achtergrondkleur zichtbaar zijn, met eventueel een geel en/of rood waas. Kazen die egaal wit, egaal oranje of egaal zwart zijn, komen niet in aanmerking.
De smaak is uitgesproken, licht gezouten, met diverse melksmaken (verse melk, room, boter) en aroma's die zijn vrijgekomen uit de rijpingsomgeving (de kelder, het stro waarop de kaas is gerijpt, aarde of onderhout), met vaak een subtiele toets van hazelnoot.
De kaas die de oorsprongsbenaming „Saint-Nectaire" mag dragen, kan ook worden aangeboden in de vorm van verpakte porties, die elk een stuk van de voor deze kaas kenmerkende korst moeten bevatten.

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Vanaf 1 januari 2015 moeten de koeien uit elke kudde die de melk voortbrengt waarmee de „Saint-Nectaire" zal worden gemaakt, zijn geboren en worden gehouden in het in punt 4 omschreven gebied. Wel kan om sanitaire redenen of voor de rassen Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française en Brune, waarvan slechts kleine aantallen dieren in het in punt 4 omschreven gebied aanwezig zijn en waarvoor de vraag naar dieren hoger zou zijn dan het aanbod dat wordt erkend door de directeur van het Institut national de l'origine et de la qualité (Franse instelling die de keurmerken voor agrarische producten uitgeeft), van deze maatregel worden afgeweken wanneer die directeur hiervoor vrijstelling verleent.

### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het basisrantsoen van de melkkoeien bestaat uitsluitend uit gras dat afkomstig is van het in punt 4 omschreven gebied.
De melkkoeien moeten jaarlijks ten minste 140 dagen in de weide grazen. Tijdens die periode mag er geen extra groenvoer worden toegediend.
Buiten de beweidingsperioden vertegenwoordigt gras dat in de vorm van droogvoer wordt verstrekt, met een gehalte aan droge stof dat hoger is dan 80%, dagelijks ten minste 50% van het basisrantsoen van de melkkoeien, uitgedrukt in droge stof.
Vanaf 1 mei 2017 is gefermenteerd voer in de voeding van de melkkoeien verboden. Het enige toegestane geconserveerde voer is gras dat als droogvoer wordt verdeeld, met een gehalte aan droge stof dat hoger is dan 80%.
In elk geval mag het aandeel bijvoer niet hoger zijn dan 30% van het totale rantsoen, uitgedrukt in droge stof, voor alle melkkoeien en over het hele jaar.
Het basisrantsoen van de vaarzen bestaat uitsluitend uit gras, waarvan ten minste 40% afkomstig is uit het in punt 4 omschreven gebied.
De vaarzen die de melkkoeien zullen vervangen in een bedrijf dat de oorsprongsbenaming „Saint-Nectaire" mag gebruiken, zijn uiterlijk vanaf drie maanden voordat ze voor het eerst worden gemolken, in dat bedrijf aanwezig en worden dan aan dezelfde voedervoorwaarden onderworpen als de melkkoeien.
Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen, nevenproducten en bijvoer afkomstig van niet-transgene producten. Het is verboden transgene gewassen te telen op alle oppervlakken van een bedrijf waar melk wordt geproduceerd die is bestemd om te worden verwerkt tot een product met de oorsprongsbenaming „Saint-Nectaire". Dit verbod geldt voor alle plantensoorten die mogelijk als voer kunnen worden gegeven aan de dieren van het bedrijf en voor elke teelt van rassen die deze soorten kunnen verontreinigen.

### *3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van melk, de verwerking tot kaas en de rijping dienen plaats te vinden in het geografische gebied.

### *3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

–

### *3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op het etiket van kazen die de beschermde oorsprongsbenaming „Saint-Nectaire” mogen dragen, moet de oorsprongsbenaming worden vermeld in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype.
De toevoeging van het BOB-symbool van de Europese Unie op de etikettering is verplicht.
Afgezien van de voor alle kazen geldende, bij wet verplichte vermeldingen mogen in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten geen termen of andere vermeldingen worden toegevoegd aan de oorsprongsbenaming, met uitzondering van:
– het fabrieks- of het handelsmerk;
– de vermeldingen „vervaardigd met melk die voor 100% afkomstig is van het Salers-ras”, „gerijpt in een natuurlijke kelder”, bijzondere rijpingsduur langer dan de minimale duur van 28 dagen, „gerijpt op stro”, „gerijpt op de boerderij”, „gerijpt op dennenhout” en „gerijpt op sparrenhout”. In elk geval mogen de afmetingen van deze vermeldingen niet groter zijn dan twee derde van die van de vermelding „Saint-Nectaire”;
– de vermelding „vervaardigd in een zuivelbedrijf” of een andere vermelding die duidelijk maakt dat de kaas afkomstig is uit een dergelijk bedrijf.

De etikettering van de kazen geeft aan of ze van een boerderij of een zuivelbedrijf afkomstig zijn.
Het lettertype voor de vermeldingen die aangeven of de kaas in een zuivelbedrijf dan wel op en boerderij vervaardigd is, is minstens even groot als twee derde van het lettertype voor de benaming „Saint-Nectaire”.

## 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Saint-Nectaire” strekt zich uit over het grondgebied van de gemeenten die behoren tot het departement Cantal en het departement Puy-de-Dôme.
De melk moet zijn geproduceerd en de kaas moet zijn vervaardigd in een gebied dat beantwoordt aan de in punt 5.1 vermelde omgevingsfactoren en menselijke factoren.

## 5. Verband met het geografische gebied

### *5.1. Specificiteit van het geografische gebied*

*Omgevingsfactoren*

Het geografische gebied van de „Saint-Nectaire” bevindt zich in het centrale deel van Frankrijk, in het Centraal Massief.
Op een hoogte van meer dan 700 m heersen er gunstige omstandigheden voor de melkproductie en de kaasmakerij.
De wind waait veelal uit het westen en brengt veel neerslag mee die valt op de westelijke hellingen van het vulkanische gebergte, iets minder op de oostelijke hellingen. Dankzij de zeer vruchtbare vulkanische bodem groeit er overal gras en is de flora welig en gevarieerd: gewone tijm, gele gentiaan, bergvenkel, duizendblad, Alpenklaver enz. De groenvoerproductie is vooral gebaseerd op de exploitatie van permanent grasland met veel bloeiende planten, dat ten minste 90% van de graslandoppervlakte van de landbouwbedrijven vormt.

*Menselijke factoren*

De „Saint-Nectaire” wordt al eeuwenlang vervaardigd in de streek van de Monts Dore. De naam van deze kaas komt in de 17e eeuw voor de eerste keer in de gastronomie voor. De productie van deze kaas, die in tal van werken wordt vermeld (met name in 1786 en 1787), ontwikkelde zich in de 19e, en daarna de 20e eeuw in kleine bergboerderijen met een kleine veestapel, waar de kaas traditioneel werd gemaakt door de boerinnen en waar op die manier knowhow op het gebied van de kaasmakerij tot stand is gekomen. Traditioneel lieten de kaasmakers hun kazen slechts zeer zelden rijpen en

hadden ze de gewoonte om de nog witte kaas aan de man te brengen op de vele markten in het gebied. De gespecialiseerde kaasrijpers uit Puy-de-Dôme en Cantal, die beschikten over de passende installaties en de kennis ter zake, kochten deze kaas op om die te laten rijpen in de buurt van de plaatsen waar de consumenten zich bevonden. Deze traditie bestaat nog steeds, maar wel is het nu zo georganiseerd dat de witte kaas direct op de productieplaats wordt opgehaald.
De erkenning van de „Saint-Nectaire" als oorsprongsbenaming dateert van een vonnis van de rechtbank van Issoire in 1955.
De voeding van de melkkoeien, die de melk produceren waarmee de „Saint-Nectaire" wordt vervaardigd, bestaat uit de voedingsmiddelen die in het punt „Omgevingsfactoren" worden vermeld. Het basisrantsoen bestaat uitsluitend uit gras en het is verplicht om de koeien een deel van het jaar te laten grazen. Bijvoer mag slechts in beperkte mate worden verstrekt.
Ook de rijping is een belangrijke stap in de productie van de „Saint-Nectaire". De kaasrijpers beschikken immers over knowhow die essentieel is voor het verstrekken van de zorg die de kazen moeten krijgen. De kazen worden verschillende keren gewassen, daarna geborsteld en regelmatig gekeerd zodat er zich een korst kan vormen.

### *5.2. Specificiteit van het product*

De „Saint-Nectaire" is een van koemelk vervaardigde kaas, met een onverhitte, geperste kaasmassa. De kaas heeft de vorm van een licht afgeplatte cilinder met een doorsnede van maximum 24 cm en een hoogte van hooguit 5,5 cm, wat een bescheiden formaat is in vergelijking met andere kaas die uit berggebieden afkomstig is. De kaas heeft een korst met gelijkmatige schimmelvorming die wit, bruin of grijs is. Door de schimmel heen kan een roomkleurige tot oranje achtergrondkleur zichtbaar zijn, met eventueel een geel en/of rood waas. De smaak is uitgesproken, licht gezouten, met diverse melksmaken (verse melk, room, boter) en aroma's die zijn vrijgekomen uit de rijpingsomgeving (de kelder, het stro waarop de kaas is gerijpt, aarde of onderhout), met vaak een subtiele toets van hazelnoot.

### *5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Het geografische gebied stemt overeen met een gebied waar de verschillende stappen in de vervaardiging van de „Saint-Nectaire" altijd hebben plaatsgevonden. Het is maar door de combinatie van bepaalde menselijke factoren en natuurlijke factoren als de hoogteligging van de weiden en de flora, dat de melk kan worden geproduceerd en de „Saint-Nectaire" kan worden gemaakt.
Het gebied met vulkanische bodem is immers gunstig voor permanent grasland waar een welige en geurige flora groeit. De regen die regelmatig wordt aangevoerd door de westenwind die veelal waait in dit hoge gebied, zorgt ervoor dat de weiden bijna voortdurend worden bevloeid zodat ze een nog rijkere begroeiing krijgen. Dankzij deze botanische diversiteit zitten er veel aromatische verbindingen in de bloemen (bijvoorbeeld terpenen) die door de koeien worden opgenomen wanneer zij het voer eten dat van deze weiden afkomstig is.
Deze factoren, samen met het vakmanschap van de kaasmakers en de zorg die aan de „Saint-Nectaire" wordt besteed tijdens de rijping, geven deze kaas diverse melksmaken (verse melk, room, boter) en aroma's die zijn vrijgekomen uit de rijpingsomgeving (de kelder, het stro waarop de kaas is gerijpt, aarde of onderhout), met vaak een subtiele toets van hazelnoot.
De zorg die de kaasrijpers besteden aan de „Saint-Nectaire", bepaalt bovendien de ontwikkeling van de korst met een schimmelwaas dat van wit-grijs tot oranjebruin kan variëren.
Het formaat van de „Saint-Nectaire" hangt samen met zijn geschiedenis. Dit formaat was zowel geschikt voor de boerderijen die maar een kleine veestapel (enkele koeien) hadden, als voor de grotere bedrijven die hun vrij beperkte melkproductie in de winter een waardevolle bestemming wilden geven, terwijl de meer overvloedige zomerproductie bestemd was voor de vervaardiging van de „Fourme de Cantal".

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([4]))
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSaintNectaire.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([4]) Zie voetnoot 3.